

# 内蒙油焖大虾技术培训呼市伟宏小吃培训中心

产品名称	内蒙油焖大虾技术培训呼市伟宏小吃培训中心
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	3580.00/份
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

## 产品详情

### 油焖大虾

油焖大虾夜市大排挡，配点冷饮、啤酒或者烤串，点首小曲，别有一番韵味

#### 一 背景特点

油焖大虾夜市大排挡，在炎热的夏季夜晚尤为火爆。不但可以吃到味美价廉的油焖大虾，特色鱼，还有五香或麻辣的拌毛豆、卤花生，风味烤串，再喝点冷饮啤酒，听首小曲，体验一下江城的夜市特色大排档。油焖大虾是江城夜市大排挡的主打。油焖大虾制作过程的关键就在“油焖”二字上，用于烧制此菜的油每菜式约需五至七两，焖烧的时间在半小时以上。如此焖烧而成的大虾，色泽鲜艳耐看，香辣鲜各味俱全。每年5—9月，潜江油焖大虾生意甚是红火。周边地区的食客纷纷慕名而至，本地人更是借地利之便，常常在餐馆美餐之后，还要打包带回家中细细品尝。油焖大虾采用江汉平原大虾为原料，以潜江特有的“油焖”烹调方法制作。如此做成的大虾，色泽鲜艳耐看，味道香辣鲜美。潜江油焖大虾一般以大排档形式消费。夏日夜晚，工作之余，携家人、朋友于热闹之中品潜江油焖大虾，再佐以啤酒、风味烤串，美味佳境，其乐融融。

#### 二.培训内容

#### 培训内容

1.大虾秘制技术：（特聘油焖大虾创始人之一亲自献艺，口味工艺绝对让您称奇，机会难得，欢迎品尝）A.风味油焖大虾系列：潜江油焖大虾 五七油焖大虾 原汁油焖大虾 焖大虾 川味油焖大虾 蒜蓉油焖大虾 鸡汁油焖大虾 香卤毛豆 香卤花生 辣炒田螺等 B.特色蒸虾：清蒸龙虾 蒜蓉蒸虾 鸡汁蒸虾 香辣蒸虾

C.卤虾系列: 香辣卤龙虾 麻辣卤虾 五香卤虾  
 2.烧烤系列:各式烤肉串 烤香肠 烤脆骨 烤排骨 烤鸡爪 烤鸡肫 烤鸡腿  
 烤鸡心 烤鸭胗 烤鱼 烤馒头 烤千张 烤土豆片 烤茄子 烤香菇 烤  
 平菇 烤金针菇 等 3.舌尖上的美味:烤扇贝 烤生蚝 烤基围虾 炒花甲 炒圣子 铁锅鱼等

学习时间	随到随学，一般学习8天左右，根据个人掌握情况而定，不限学习时间，包教包会，学会为止。
学费	大虾秘制技术中A、B、C任学两项：收费1500元，a、b、c全学：收费2000元；学大虾秘制技术和口0元；以上培训内容全学：收费3580元。酒店、高低大排档经典搭档，潜江名师教授令人叫绝的口
培训要点	红油、麻油、香料油、烧烤风味粉、风味酱的制作技术；小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包各种油焖大虾的制作技术；特色番茄鱼，特色泡菜鱼制作技术；香卤毛豆、香卤花生、辣烤羊肉串、烤鸡胗、烤鸭胗、烤板筋等制作与烤制方法；烤玉米、烤韭菜、烤香菇、烤馒头、烤水果串等技术。

**三.伟宏正宗油焖大虾的优势** 1.正宗名师手把手指导传授正宗技术：所有学员由我们专业技术名师手把手指导，全程实操训练学习。教您做出色泽鲜艳耐看，味道香辣鲜美，肉香夹杂着各种中药的香味；吃过后，嘴里还会余留一股浓香，真是回味无穷的油焖大虾！2.核心技术，量化配方让操作变简单 我们的目标是帮助广大学员成功创业推广美食文化，提高我们的影响力和知名度，我们会把量化的标准比例的核心技术配方传授给我们的学员，让学员轻松开店！

选择伟宏小吃的理由：一、正规的培训机构 我们是内蒙古自治区劳动主管部门审批备案,具有独立办学资质,现代新型职业技能特色培训的正规机构。学员根据自愿由学校统一组织，参加技能考试，合格后由国家人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书，此证书是全国通用，出国有效，而且可以上网查询，免费推荐工作。

二、强大的师资队伍 我们有一支优秀负责任的团队，设有专业的研发团队、项目推广团队，学员接待部，创业策划指导团队，后期服务团队，三十多名拥有高级资格证书的培训老师，来自全国大江南北，他们通过十多年的从业经验，总结出了一套，最实用，最易学的教学模式，采用小班一对一教学，理论与实践相结合，以实践操作教学为主。四、极为方便的交通 伟宏小吃培训基地位于:呼和浩特市长途汽车站附近，公交线路有十余条路线可到楼下，学员来回非常方便。五、最贴心的后期服务 1、学员免费享受三年基地研发中心研制出来的新技术、新工艺、新产品、新模式，一旦有新产品推出，工艺流程和配方，免费提供。 2、为初次创业者讲解，开店所需要办理的证件与流程。 3、开店专员免费传授选址技巧 4、免费传授协助菜单的设计和定价。 5、免费传授所学产品的工具及店内配置。 6、我们后期服务团队会不定期的电话回访，也可以根据学员申请上门指导开店，能让每一位学员能轻松、零风险创业是我们的最终目标